



Nos engagements

Pain :
Artisanal, Local et issu
de l'agriculture
biologique



Composantes issues de
l'agriculture biologique
par semaine



Produit IGP indication
géographique protégée



Haute valeur
environnementale



Toutes les viandes / sont
d'origine France



Boeuf : Exclusivement
Race à Viande



Poisson : Issu
exclusivement de la
Pêche durable



Produit local



Préparé dans notre
cuisine



Produit Artisanal



Fromage
AOP / AOC



Fruits et légumes : Frais



Produit
végétarien



Certification
Environnementale niveau 2



Omelettes cuisinées
sur la cuisine centrale
avec des oeufs issus de
l'agriculture biologique



Bon appétit !

*les aliments soulignés sont issus de
l'agriculture biologique

lundi 2 février 2026	mardi 3 février 2026	mercredi 4 février 2026	jeudi 5 février 2026	vendredi 6 février 2026
Menu végétarien CHANDELEUR Bolo de lentilles <u>Coquillettes</u> semi-complètes Edam à la coupe Crêpe au sucre	Sauté de taureau sauce provençale <u>Semoule</u> Carré Président <u>Pomme</u>	Emincés de chou rouge & vinaigrette Filet de lieu sauce beurre & citron Poêlée de <u>légumes</u> d'hiver Dessert lacté vanille	Rôti de porc HVE jus échalotes <u>Carottes</u> braisées Cantal AOP à la coupe <u>Banane</u>	<u>Salade verte</u> & dés de mimolette Filet de poisson pané & quartier Epinards hachés à la crème Moelleux poire vanille préparé par nos chefs
lundi 9 février 2026	mardi 10 février 2026	mercredi 11 février 2026	jeudi 12 février 2026	vendredi 13 février 2026
<u>Carottes</u> râpées & vinaigrette Nuggets de poulet <u>Haricots verts</u> en persillade Dessert lacté chocolat	Menu végétarien Omelette roulée du chef <u>Petits pois</u> mijotés Carline de l'Ubaye à la coupe <u>Clémentine</u>	Emincés d' <u>endives</u> & vinaigrette Saucisse de Lozère HVE Lentilles mijotées IGP Yaourt nature & sucre	Sauté de <u>boeuf</u> à la bourguignonne Pommes persillées Emmental à la coupe <u>Kiwi</u> Riz long étuvé Bio indica	Salade de betteraves & pommes Pavé de colin sauce aux épices <u>Farfalles</u> & râpé Purée de pommes préparé par nos chefs
lundi 16 février 2026	mardi 17 février 2026	mercredi 18 février 2026	jeudi 19 février 2026	vendredi 20 février 2026
Menu Montagnard <u>Salade verte</u> & vinaigrette Raclette party Pommes de terre, fromage à raclette & rosette Verrine de fromage blanc & coulis de fruits rouges	Menu Végétarien Nouvel an chinois : Le Cheval de feu Salade asiatique Nems de légumes sauce aigre douce Riz cantonnais Gâteau à l'ananas Réalisé par nos chefs	Sauté de poulet LBR sauce paprika Chou-fleur braisé & <u>semoule</u> Tomme de l'Ubaye à la coupe <u>Clémentine</u>	Gardiane de boeuf <u>Polenta</u> crémeuse Gouda à la coupe <u>Poire</u>	Potage de <u>légumes</u> & cantafrais Filet de poisson meunière & citron Gratin de brocolis <u>Banane</u>
lundi 23 février 2026	mardi 24 février 2026	mercredi 25 février 2026	jeudi 26 février 2026	vendredi 27 février 2026
Escalope de dinde LBR sauce forestière <u>Haricots verts</u> persillés & farfallines Saint Nectaire AOP à la coupe <u>Kiwi</u>	<u>Salade verte</u> & edam Filet de lieu sauce crème Frites Mousse au chocolat	Menu végétarien <u>Carottes</u> râpées & vinaigrette Œufs à la florentine (Epinards à la crème & <u>riz</u>) Yaourt aromatisé	<u>Céleri</u> à la rémoulade Rôti de boeuf jus aux oignons <u>Petits pois</u> mijotés Fromage blanc nature & sucre	Brandade de poisson (<u>pommes de terre fraîche</u>) Tomme grise à la coupe <u>Pomme</u>